

Comunicato stampa

L'angolo caffè *inAnteprima* è firmato "I Caffè di Leonardo Lelli"

Bologna, 11 maggio 2005

All'**Hotel Park Hyatt di Milano lunedì 16 maggio**, in occasione della seconda edizione di **inAnteprima - Degustazione dei grandi vini italiani en primeur** - Torrefazione Caffè Lelli di Bologna sarà lieta di offrire alcuni dei caffè della sua gamma agli ospiti presenti, invitandoli lungo un percorso di degustazione e di conoscenza.

Un insolito angolo di piacere dedicato al caffè all'interno di una giornata in cui il vino è il vero protagonista; le proposte in assaggio saranno la miscela **Concerto n°2 Opera** 80% Arabica proveniente dal centro america estratta in espresso e l'**Assolo n°5 Barahona cru** di Arabica 100% d'origine proveniente dalla Repubblica Domenicana offerto in infusione con pressofiltro e in abbinamento con polpa di arancia candita ricoperta di cioccolato fondente al 70% e polvere di caffè.

Dopo il successo della prima edizione, **WineTip** -società milanese dedicata alla commercializzazione di vini di alta qualità- ripropone l'esclusività della manifestazione; unica nel suo genere, **inAnteprima** è dedicata all'assaggio *en primeur* delle prove di botte dell'ultima vendemmia e all'eventuale acquisto anticipato di lotti. Un pubblico selezionato sarà presente su invito anche quest'anno, dagli operatori di settore alla stampa specializzata, fino a collezionisti e appassionati. Con molto interesse **Torrefazione Caffè Lelli** ha accolto l'invito a partecipare per la prima volta e a creare un angolo di assaggio dove il gusto di una "pausa caffè" acquisterà il sapore di un vero e proprio momento di piacere continuando il percorso di degustazione che caratterizza l'evento.

Dal 1996 la Torrefazione Caffè Lelli con sede a Bologna produce e commercializza le proprie miscele di caffè e cru 100% d'origine a marchio "*I Caffè di Leonardo Lelli*", dove la passione per l'alta qualità si fonde con la tradizione artigianale italiana per dare vita ad una linea di prodotti esclusivi e dalla forte personalità. Grazie ad un'accurata selezione delle materie prime provenienti dalle migliori piantagioni di tutto il mondo e da raccolti effettuati esclusivamente a mano e trattati con un processo a umido, "*I Caffè di Leonardo Lelli*" offrono un percorso di degustazione unico spaziando dalle specie Arabica o Robusta, al 100% o in miscela, fino ad arrivare ai Grand Cru, caffè originali e pregiati per provenienza e tipologia di piantagione. L'ampia scelta proposta sottolinea che non esiste il caffè migliore in assoluto, perché ogni persona è diversa ed ha un proprio gusto che un particolare caffè è in grado di soddisfare per raggiungere un equilibrio di sapori. Lo studio approfondito che da anni Torrefazione Caffè Lelli sviluppa e la grande attenzione che ripone nella divulgazione della **Cultura del Caffè di Qualità** hanno come obiettivo quello di invitare ad un consumo non più frettoloso e distratto del caffè, considerandolo solo un "fine pasto"; diffondere la conoscenza del caffè significa innanzi tutto insegnare a riconoscere il proprio profilo sensoriale ed a individuare ciò che più soddisfa le proprie esigenze.

Torrefazione Caffè Lelli S.r.l.

Capitale sociale € 103.000,00 int. vers.

Partita I.V.A e C.F. 02271471209 – R.E.A. BO 425897

Via del Mobiliere, 1 – 40138 Bologna BO

Telefono e fax 051 531608, e-mail info@caffelelli.com

